

Pilzrahmsauce

Pilzrahmsauce ist die perfekte Begleitung zu deftigen Gerichten wie Semmelknödeln und Co. Der Grund: Ihr cremige Konsistenz und milden Aromen bilden den perfekten Kontrast. Welche Pilze rein kommen, ist dabei dir überlassen. Neben Pfifferlingen und Champignons eignen sich zum Beispiel auch Kräutersaiblinge oder Steinpilze. Und wenn du keine frischen Pilze zur Hand hast, lassen sich auch getrocknete Pilze vom letzten Waldspaziergang verwenden.

Kartoffelstampf

Einfach. Schnell. Köstlich. Bei dieser Beilage geht es nicht um die Optik, sondern um den puren Geschmack. Kartoffelstampf wird damit zur Leinwand, auf der du mit anderen Aromen malen kannst. Ob Sauerkraut und Kassler, ob Braten und Bratensauce oder Fisch. Kartoffelstampf ist eine optimale Stärkebeilage, die nicht nur satt macht, sondern auch im Handumdrehen zubereitet ist.

Warmer Birnen-Salat

Weiche Birnen, warmer Ahornsirup und krosser Speck. Muss ich noch mehr sagen? Dieser Salat entführt euch in neue Geschmackswelten, eignet sich optimal als edle Vorspeise und verführt dazu, auch den letzten Tropfen vom Teller zu schlecken.

Baiser

Hast du schon einmal eine Wolke vernascht? Nein? Dann koste Baiser! Luftig, himmlisch, leicht eignet sich das Wölkchen aus Eiweiß und Zucker perfekt als Torten-Deko, Crunch im Eis oder federleichte Nascherei für Zwischendurch.

Vegane Mousse au Chocolat

Luftig leicht und zugleich unglaublich schokoladig! Dieses Rezept für eine vegane Mousse au Chocolat wird dich total verzaubern, wenn sich auf deiner Zunge die Aromen von Schokolade, Banane und frischer Pfefferminze begegnen und zu einem absoluten Hochgenuss verschmelzen.

Schoko-Beeren-Sauce

Ob auf Pancakes, Schokoladenkuchen oder Eis – diese Dessertsauce setzt fast jedem Dessert die Krone auf. Denn durch die Schokolade hat sie einen zarten Schmelz und durch die Beeren eine erfrischende Säure. So schmeckt zu Hause.

Zwetschken-Röster

Süß. Fruchtig. Typisch Österreich. Zwetschkenröster ist eine süße, dickflüssige Pflaumensoße, die klassischerweise zu Desserts wie Kaiserschmarrn serviert wird. Aber auch zu Milchreis, Pfannkuchen und Panacotta macht Zwetschkenröster eine gute Figur.

Rhabarber-Baiser-Kuchen

Luftiger Baiser, saftiger Teig und fruchtiger Rhabarber: Dieser Kuchen ist ein wahres Gedicht, sieht unglaublich elegant aus und ist dabei kinderleicht zubereitet. Einer meiner absoluten Favoriten für Kaffeeklatsch, Picknick und Sommerfeste.

Grießbrei mit Heidelbeeren

Grießbrei ist langweilig? Aber nicht doch! Mit frischen Heidelbeeren wird er zur farbenfrohen Geschmacksexplosion. So zauberst du in nur 15 Minuten ein spektakuläres Dessert – einen Grießbrei bei dem deine Oma nach dem Rezept fragt statt andersherum.

Apfel-Rotkohl

Es schmeckt nach Kindheit, fruchtig und würzig zugleich. Wenn es Rotkohl gab, duftete das ganze Haus nach Gewürzen und man wusste schon Stunden vorher, was für einen gleich für Gaumenschmaus erwarteten würde. Holt euch diesen Geschmack zurück auf den Teller und genießt eins der schönsten Traditionsgerichte.

Buttercreme-Torte mit gebrannten Mandeln

Du magst gebrannte Mandeln? Dann wirst du diese Torte lieben! Eine zarte Buttercreme, weicher Biskuit und der herrliche Geschmack von in Zucker karamellisierten Mandeln. Wenn es draußen langsam kalt wird, ist dies die perfekte Süßigkeit für eine extra Portion Glücksgefühle.

Knusprig paniertes Schnitzel mit Jägersauce

Wer liebte es nicht, als wir noch klein waren? Ein saftig gebratenes Schnitzel in knuspriger Panade – am liebsten mit einer selbstgemachten Jägersauce! Und so gibt es köstliche Jägerschnitzel ab sofort nicht mehr nur im Gasthaus, sondern jetzt auch in euren eigenen vier Wänden.

Zutaten (4 Portionen): 700 Gramm Schnitzelfleisch | 2 Eier | 120 Gramm Mehl | 200 Gramm Paniermehl | 1 Zitrone | 500 Gramm Champignons | 4 rote Zwiebeln | 3 Teelöffel Paprikapulver | Salz | Pfeffer | 100 Milliliter Weißwein | 200 Milliliter Sahne | 1 Handvoll frisch gehackter Petersilie | 2 Esslöffel Tomatenmark | 75 Gramm Butter

Zubereitung (45 Minuten): 1) Zwiebeln schälen und fein hacken. 2) Champignons putzen und in Scheiben schneiden. 3) Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. 4) Zwiebeln in Butter braten, bis sie glasig sind. 5) Tomatenmark hinzugeben, kurz untermengen und anschließend mit Weißwein ablöschen. 6) Sahne und Petersilie hinzugeben und mit zwei Esslöffeln Mehl abbinden. 7) Alles mit Paprikapulver (ca 3 Teelöffel) sowie Salz (ca. 3 Teelöffel) und Pfeffer (ca. 1 Teelöffel) abschmecken und auf kleiner Flamme köcheln lassen. 8) Schnitzelfleisch in 4 gleichmäßige Scheiben schneiden und platt klopfen. 7) Schnitzel salzen und pfeffer sowie anschließend mehlieren. 8) Verquirlt die Eier und zieht die mehlierten Schnitzel durch die Masse um sie anschließend direkt zu panieren. 9) Lasst die Butter in einer heißen Pfanne schmelzen und backt die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun. 10) Schnitzel mit frischen Zitrone und Jägersauce servieren.

Jetzt noch mehr [Gerichte mit Champignons](#) oder gleiche alle [Pilzgerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 880 Kalorien | 46,3 Gramm Fett | 71,2 Gramm Kohlenhydrate | 73,1 Gramm Eiweiß